

## **Raclette-Welche Zutaten nehmt ihr???**

### **Beitrag von „monster“ vom 8. Dezember 2008 21:49**

Das Thema sagt eigentlich schon alles...mein Freund und ich laden unsere Eltern zum Racletteessen an Weihnachten ein...

Welche Zutaten nehmt ihr denn so dafür...Bisher stehen auf meiner Liste:

Salami, Schinken, natürlich Raclettekäse, frische Champignons, Zucchini, Paprika, Mais, Spargel, Tomaten, Ananas, Zwiebeln, Pellkartoffeln mit Kräuterquark, Baguette...

Wer hat noch tolle Ideen...

liebe Grüße,  
monster

---

### **Beitrag von „kroko“ vom 8. Dezember 2008 22:08**

zaziki  
kräuterbutter  
speckwürfel  
tomatenpaprika aus dem glas  
kleine maiskolben aus dem glas  
banane  
gewürze wie curry, chili, pfeffer,...  
pilze aus dem glas  
essiggurken  
silberzwiebeln  
frühlingszwiebeln  
chilischoten

---

### **Beitrag von „pinacolada“ vom 8. Dezember 2008 22:35**

Manche schwören auf Kräuterfrischkäse im Pfännchen zu den anderen Zutaten.

Meine Freundin hat letztens erzählt, dass sie als Nachtisch in die (gespülten 😊) Pfännchen Pfannkuchenteig geben, mit Obst usw. belegen und dann garen. Soll wohl auch ganz toll funktionieren.

LG pinacolada

---

### **Beitrag von „neleabels“ vom 9. Dezember 2008 06:55**

Ich mag das Raclette am liebsten ganz traditionell - kräftiger Käse, Pellkartoffeln, Zwiebeln; sonst wird so ein Raclette so schnell ein Pizzabelag ohne Pizza. :tongue: Dazu passt gut ein säurebetonter Weißwein mit vielen grünen Noten, z.B. ein Sauvignon blanc.

Nele

---

### **Beitrag von „Friesin“ vom 9. Dezember 2008 16:10**

Lammfleisch vom Aldi !!!!

---

### **Beitrag von „lissy“ vom 9. Dezember 2008 16:15**

Spiegelei

Aber ganz wichtig ist etwas wurstiges unter dem Ei, sonst schrubbt man hinterher tagelang Pfännchen.

---

### **Beitrag von „manur“ vom 9. Dezember 2008 16:23**

was die deutschen nicht alles so aus einem raclette machen 😊 bei uns in der schweiz kommt käse, evtl mit verschiedenen geschmacksrichtungen und zugaben (pfeffer, paprika, knoblauch)

etc und speck in die pfanne, dazu pellkartoffeln, essiggurken, silberzwiebeln, mixed pickles,..

---

### **Beitrag von „Dalyna“ vom 9. Dezember 2008 20:00**

Ich glaub, sol ngsam steht alles da, was man so nehmen kann.

Waren Champignons schon dabei? Und ganz nett finde ich persönlich immer noch Tomaten.

Zum Nachtsich haben wir des Öfteren Banana gebacken und flambiert 😊

---

### **Beitrag von „Schmeili“ vom 9. Dezember 2008 20:01**

Leberkäse, Putenschnitzel in Streifen geschnitten

---

### **Beitrag von „monster“ vom 9. Dezember 2008 20:06**

vielen dank für eure antworten...da waren ja einige gute ideen dabei...werden auf jeden fall das mit dem pfannkuchenteig mal ausprobieren und unsere zutaten erweitern...für weitere ideen bin ich offen...

Ig, monster

---

### **Beitrag von „Super-Lion“ vom 9. Dezember 2008 21:47**

Lachs ist auch sehr lecker. V.a. wenn Ihr oben so eine Warmhalte-/Grillplatte draufhabt.

Mmmmh.....

Gruß  
Julia

---

## **Beitrag von „Hannah“ vom 9. Dezember 2008 23:25**

Pfannkuchenteig ist echt lecker, das muss auch nicht unbedingt süß als Nachtisch sein, Schinken+Mais+Käse+Ananas (oder natürlich ebenso andere pikante Varianten ;)) machen sich auch sehr gut.

Allerdings mache ich erst nur Pfannkuchenteig + Zutaten außer Käse rein, rühre das evtl. auch mal um, und lege etwas später dann den Käse drauf. Sonst dauert es mit dem Garen sehr lange bzw. der Käse ist verbrannt, bevor die Pfannkuchenteig durch ist.

Gekochte Kartoffeln kann man auch ganz dünn schneiden und dann kurz braten, das gibt so eine Art Chips.